タイガー餅つき機〈力じまん®〉〈力いちばん〉

SMG

取扱説明書

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

もくじ　ページ

点検、修理などを依頼されるときなどのために記入しておくと便利です。

ご購入年月日　年　月　日
ご購入店名 TEL（　　）　-

日本国内100V専用（交流100V以外の電源では使用できません。）

安全上のご注意

※ご使用の前に、この「安全上のご注意」、「ご注意とお願い」(3、4ページ)をよくお読みの上、正しくお使いください。
※ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「危険」「警告」「注意」の3つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠**警告**：誤った取り扱いをしたとき、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
⚠**注意**：誤った取り扱いをしたとき、人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

絵表示の例

△記号は、危険・警告・注意を促す内容があることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容(左図の場合は感電注意)が描かれています。

⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中や近傍に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。

●記号は、行為を強制したり、指示したりする内容を告げるものです。
図の中に具体的な指示内容(左図の場合は差し込みプラグをコンセントから抜いてください)が描かれています。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

⚠警告

●改造しないでください。修理技術者以外の人は分解したり、修理をしないでください。火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店、またはタイガーのもよりの支店、営業所にご相談ください。

●水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電の恐れがあります。

●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。やけど・感電・けがをする恐れがあります。

⚠警告

●電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因になります。

●電源コードを傷付けたり、無理に曲げたり、引っぱったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりしないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

●交流100V以外では使用しないでください。火災・感電の原因となります。

⚠注意

●差し込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜いてください。そうしない場合、感電やショートして発火することがあります。

●もちを取り出すときは、必ずふきんでうすをつかみ、本体からはずしてください。そうしない場合、やけどの原因となります。

●不安定なところでは使用しないでください。けがの原因となります。

●から炊きしたときは、すぐ水を入れないでください。やけどする恐れがあります。

●運転中に移動させないでください。けがの原因となります。

●使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜いてください。そうしない場合、けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

●部品の取付け、取外し及びお手入れするときは、スイッチを切りプラグを抜いてください。そうしない場合、けがをする恐れがあります。

●蒸しているときは、ふた、うすが熱くなりますので、注意してください。やけどする恐れがあります。

ご注意とお願い

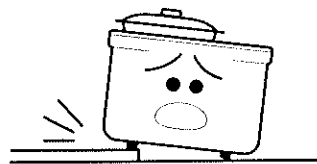
⚠警告

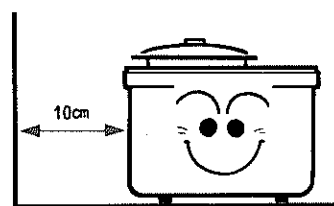
交流100V以外では使用しない

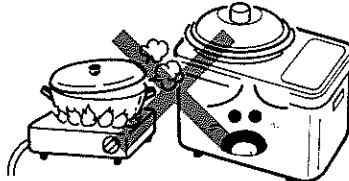
火災、感電の原因になります。

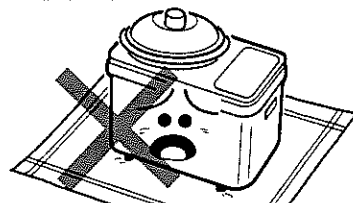
⚠注意

不安定なところでは使用しない

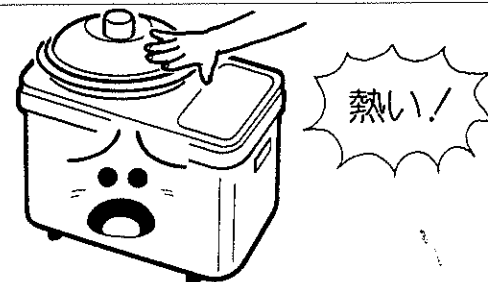
けがの原因になります。

本体と壁の間を離す

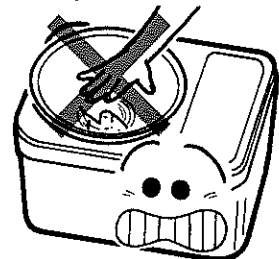
壁面から10cm以上離してください。近づけすぎると壁のよごれや故障の原因になります。

水のかかる所や、ぬれた床面、火気の近くでは使用しない

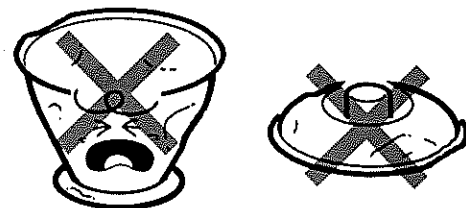
感電や漏電、本体の変形や火災・故障の原因になります。

熱に弱いものの上では使用しない

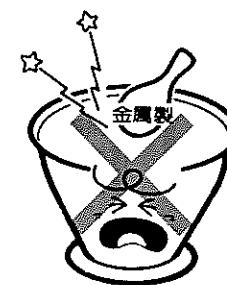
たたみ、じゅうたん、テーブルクロスなどの上で使用するとよごれたり、けが・火災の原因になります。

⚠注意

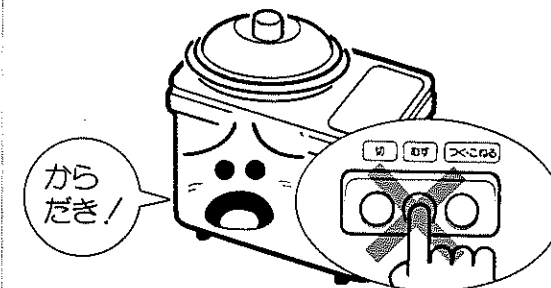
蒸しているときは、ふた、うすが熱くなるので注意

やけどする恐れがあります。

回転中の羽根に手を触れない

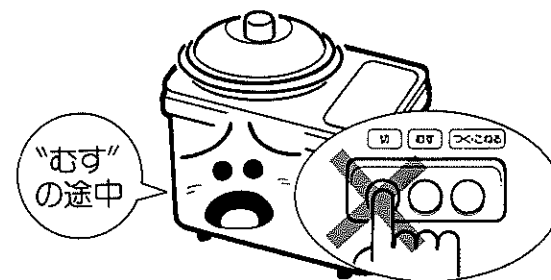
ケガをすることがあります。

うすやふたなどはていねいに取り扱う

変形すると故障の原因になります。

金属製のしゃもじは使用しない

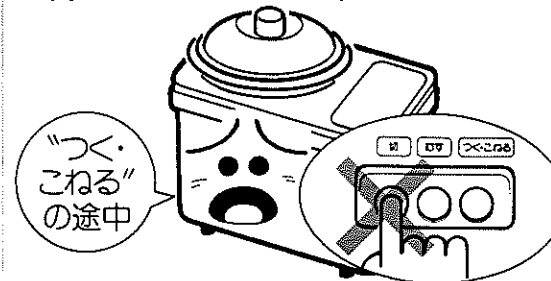
うすのフッ素樹脂加工面を傷ついたり、はがれたりして、うすの腐食やもちがくっつく原因になります。

からだき、から運転はしない

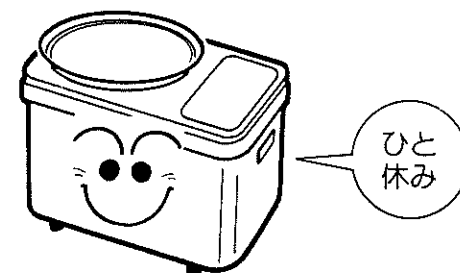
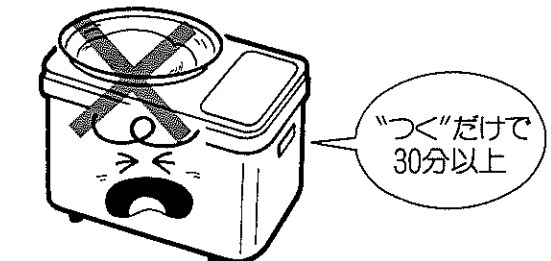
ボイラーに水を入れずに［むす］のスイッチボタンを押したり、うすにもち米などを入れずに［つく・こねる］のスイッチボタンを押さないでください。やけどや故障の原因になります。

"むす"の途中で［切］のボタンを押さない

むしあがりが悪くなります。

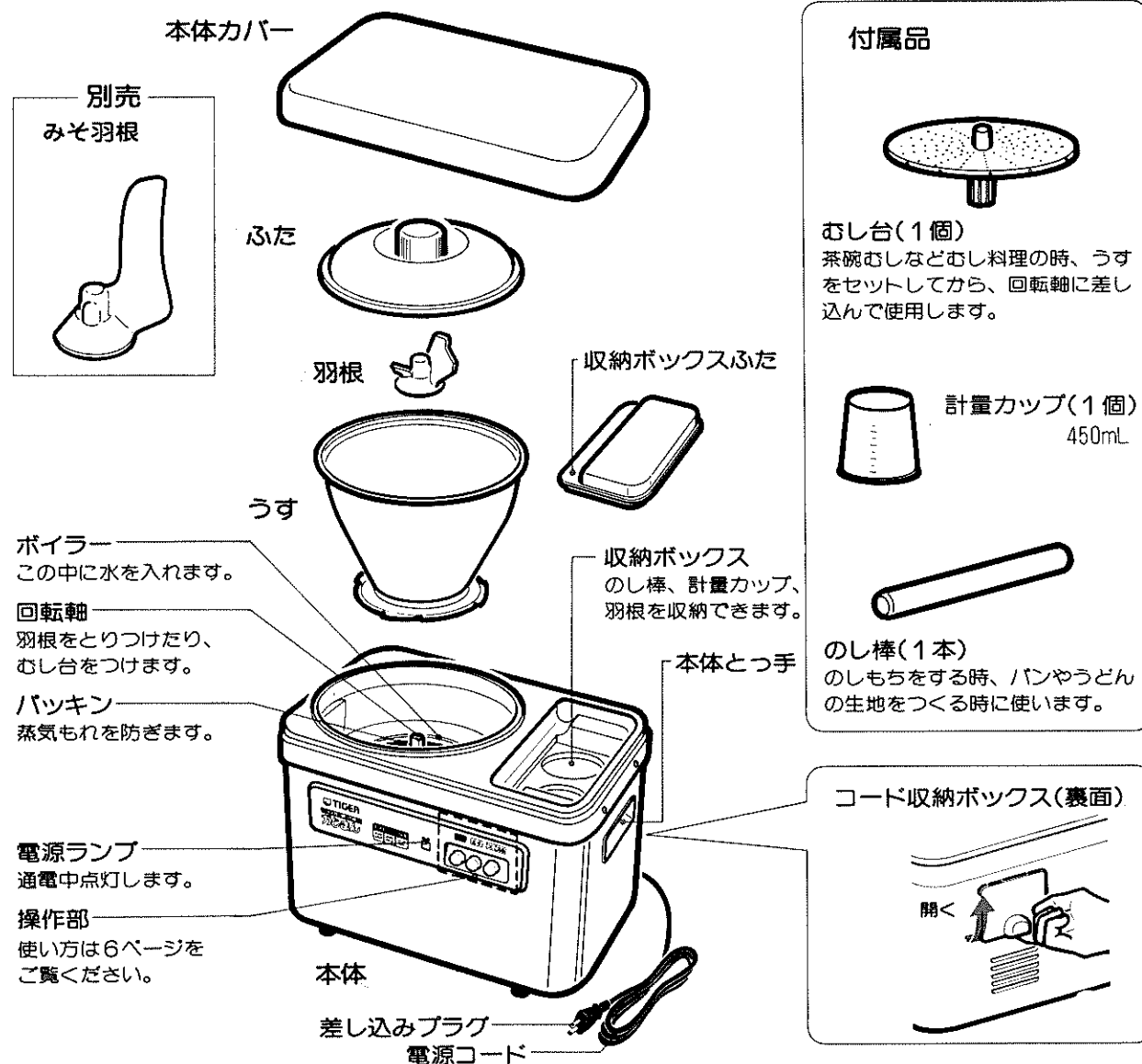
※停電などで5分以上電気が切れた時は、［切］のスイッチボタンを押し、もち米を別のむし器に移しむしてください。

"つく・こねる"の途中で［切］のボタンを押さない

もちが羽根にからまり、モーターがまわらなくなってモーターが異常過熱したり、もちが固まってうすや羽根が取れなくなることがあります。

※停電の時は、［切］のスイッチボタンを押し、すぐにもちを取り出し、うすや羽根をはずしてください。(一度取り出したもちは、再度つくことはできません)

モーターはひとうすごとに休ませる

連続してつかず、必ず3～5分休ませてください。

別のむし器でもち米をむし、"つく"だけで30分以上連続して使用すると、モーターが焼けるなど故障の原因になります。

各部のなまえとはたらき

※このイラストはSMG型1.8Lタイプです。

特　長

■1台でむす・つく・こねるの3役。3とおりの使い方ができます。

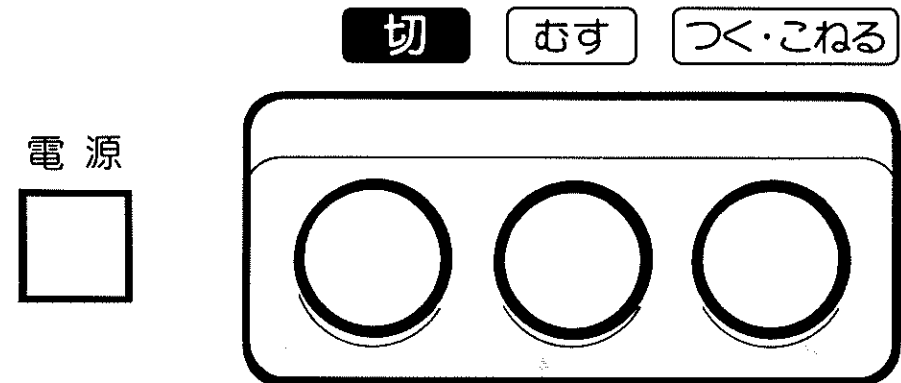
むす
おこわ、さらにむし台を使えば、茶碗むし、ふかし芋などいろいろなむし料理ができます。

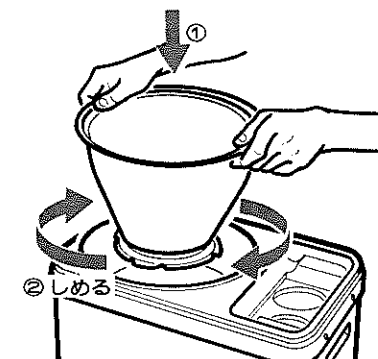
むす➡つく
もち米をむして、そのままつくことができます。
草もちやお団子などもつくれます。

つく・こねる
セイロなどで別にむしたもち米をついたり、パンやうどん・そばの生地をこねることができます。

■うすはこびりつきにくく、お手入れの簡単なフッ素樹脂加工です。

■羽根や付属ののし棒、計量カップを収納できる収納ボックスつきです。

操作部

切	む　す	つく·こねる
むしあがり、つきあがりの時に押します。	もち米をむす時、むし料理の時に押します。 ※使い方は9ページをご覧ください。	もち米をつく時や、パン、うどんの生地をこねる時に押します。 ※使い方は9ページをご覧ください。

うすの取りつけ方

①うすをボイラーの上にまっすぐのせます。
②下に押えるようにして「しめる」の方向に止まるまで回し、しっかり取りつけます。
- うすがゆるんでいると蒸気がもれ、うまくむしあがりません。また、うすと羽根がずれてもちが黒くなることがあります。

うすのはずし方

①[切]のスイッチボタンを押します。
②「はずす」の方向に回し、うすを取り出します。

⚠注意

もちを取り出すときは、必ずふきんでうすをつかみ本体からはずしてください。そうしない場合、やけどの原因になります。

もち米・もちつき機の準備

手順 ／ ご注意

1 もち米を計ります

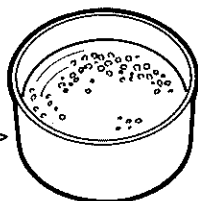
- 1回につけるもちの量は1.8～3.6L（1升～2升）
- もち米は産地によって品質に差があります。粒がそろっていて丸みがあり、乳白色でツヤもあり、くだけのないもち米を選んでください。

ご注意
- もち米は規定の分量を必ず守ってください。

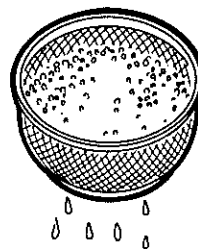
2 洗米します

- ヌカ分が残らないよう、洗米は充分にしましょう。最初はたっぷりの水で、手早くトギ洗いをするのがコツです。その後、水が澄むまで充分に洗います。

3 水に浸します（6～12時間）

- 冬期は水温が低いので、やや長めに浸します。

ご注意
- 水に浸す時間が不足すると、うまくむしあがらず、おいしいもちができません。
- 夏期は特に臭いがつきますので、約5時間ごとに水を取りかえてください。

4 水切りします

- 水に浸しておいたもち米をざるなどに移し、約30分程度水切りします。

ご注意
- 水切りが不充分だと、うまくむせなかったり、やわらかいもちになったりします。
- プラスチック製のざるは水切りが悪いので、ざるをふって水切りをしてください。

5 うす、ふた、羽根を洗います

- うすの蒸気穴に米粒やもちの残りがついていると、むしムラの原因になります。きれいに取り除いてください。

ご注意
- 金属製のたわし、みがき粉などは傷がつきますので、使用しないでください。

6 その他の用具を準備します

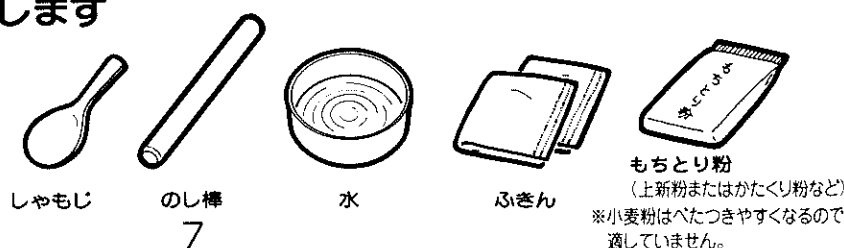
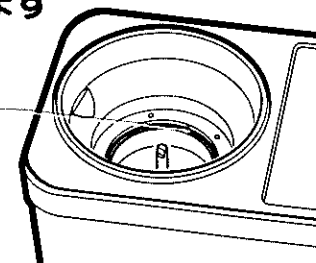
- 金属製のへらやスプーンはうすのフッ素樹脂加工面を傷つけます。プラスチックまたは木製のしゃもじをご使用ください。

しゃもじ

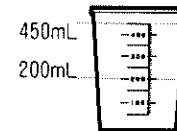
のし棒

水

ふきん

もちとり粉
（上新粉またはかたくり粉など）
※小麦粉はべたつきやすくなるので適していません。

7 パッキンを確認します

ご注意
- パッキンの取りつけが不充分だと、むせません。

8 ボイラーに水を入れます

- もち米の量に合わせて付属の計量カップで水を正しく計って入れます。

- 水のかわりにお湯を入れると電力が節約できます。

ご注意
- ボイラーから水があふれないよう、静かに入れてください。
- 水の量は標準量です。お好みに合わせて加減してください。

■むし水の標準量

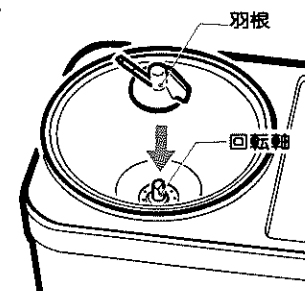
もち米	合数	10	12	14	16	18	20
もち米	体積（約）：L	1.8	2.16	2.52	2.88	3.24	3.6
もち米	重量（約）：kg	1.5	1.8	2.1	2.4	2.7	3.0
むし水の量：mL		400	490	570	620	650	700

※もち米は洗米前の量です。

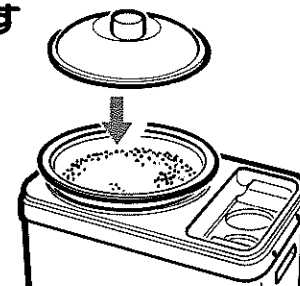
9 うすを取りつけます

- 6ページの「うすの取りつけ方」を参照し、正しく取りつけてください。

10 羽根を取りつけます

- 羽根の穴に米粒やもちの残りがついていないか確かめます。
- 羽根と回転軸の切りカキ位置をきっちり合わせ、まっすぐ奥まで差し込みます。

ご注意
- もちをつく時は、むし台を使いません。
- 羽根の差し込みが不充分ですと、もちをついている途中に羽根が抜け、羽根を損傷したり、もちがつけなくなります。

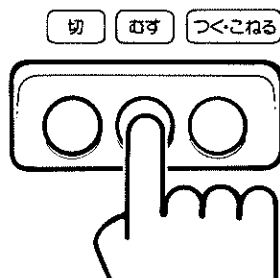
11 うすにもち米を入れます

- よく水切りしたもち米をうすに入れ、表面を平らにしてふたをします。

ご注意
- もち米を入れたあとは、うすを動かしたり、持ち上げたりしないでください。もちがつけなかったり、羽根が損傷する原因になります。
- ふたのかわりに本体カバーを使用しないでください。

ご使用の手順 むす・つく

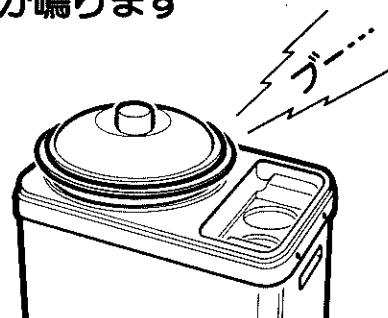
ご注意

1 むします

①スイッチが[切]になっているか確認します。
②差し込みプラグをコンセントに差し込みます。
③[むす]のスイッチボタンを押します。
●電源ランプが点灯します。

むしあがり時間の目安
約40〜50分（1升〜2升）

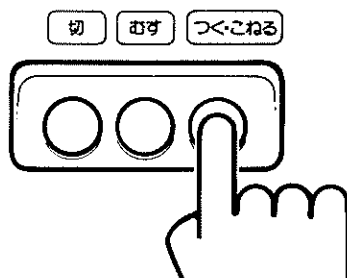
●[つく・こねる]のスイッチボタンを押さないでください。
●むしている途中で何度もふたをあけないでください。むしムラの原因になります。

2 むしあがり、ブザーが鳴ります

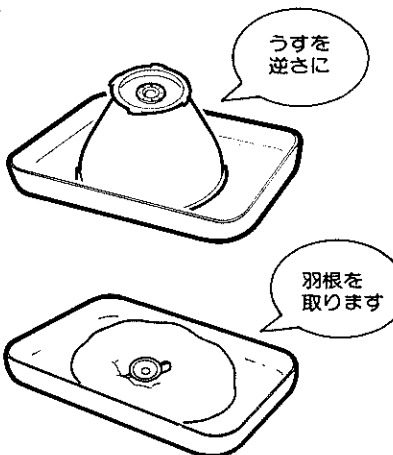
●ブザーが鳴ったら[切]のスイッチボタンを押します。

できるだけ早く次の操作に移ってください。

●[むす]のままにしておくとブザーが鳴ったり止まったりを繰り返します。

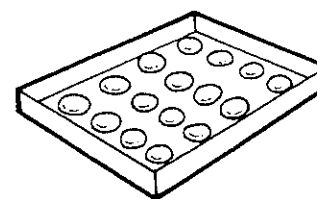
3 [つく・こねる]のスイッチボタンを押します

①ふたをとりはずします。
②[つく・こねる]のスイッチボタンを押します。
●羽根が回転して約10分でつきあがります。

●ふたをとる時は蒸気に充分ご注意ください。
●少量のもちをつく時は、水でぬらしたしゃもじで押さえて、手助けしてください。
●もち米の種類や量によってつきあがる時間が異なりますので、お好みに合わせて加減してください。
●つきすぎるとコシのないもちになりますので、ご注意ください。

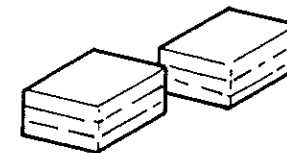
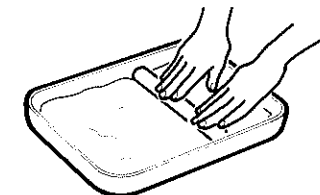
4 もちを取り出します

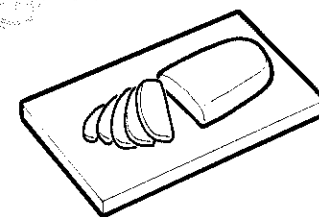
①[切]のスイッチボタンを押します。
②うすを「はずす」の方向に回し、うすごと取り出します。（6ページの「うすのはずし方」を参照）
③もちとり粉をしいた本体カバーに、はずしたうすをしばらく逆さにしておくと、自然にもちが落ちます。
④水で手をぬらして、羽根を取り出します。

●もちがつきあがるころ、本体が多少振動することがありますが、これはねばりのでてきたもちが回転しながら移動するためで、製品の不具合や故障ではありません。
●うすをはずす場合は、必ずスイッチを切ってください。
●羽根やうすは熱くなっていますので、ご注意ください。

おもちのまとめ方

丸もち

①手にもちとり粉や水をつけ、つきあがったもちを適当な大きさにちぎります。

②ちぎった方を下にして手のひらで丸めます。

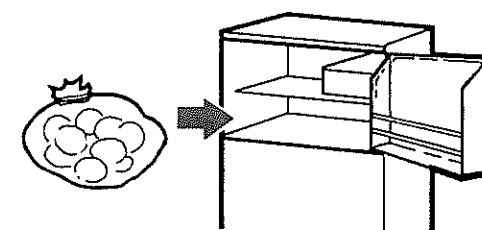
のしもち

①もちとり粉をしいた本体カバーにつきあがったもちを取り出します。
②手にもちとり粉や水をつけ、もちを平らにのばします。
③のし棒で平らに仕上げます。

④1〜2日おいて少しかたくなったところで四角に切り分けます。

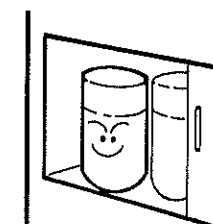
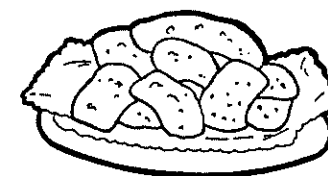
なまこもち

①つきあがったもちをいくつかに分け、高さ5㎝程度のなまこ型に整えます。
②1〜2日おいて少しかたくなったところで、好みの厚さに切ります。

おもちの保存方法

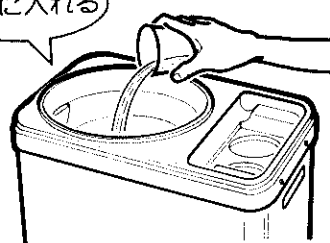
そのままの状態で保存する場合

●室温に長くおくと乾燥してヒビ割れしたり、湿度が高いとカビがはえやすくなります。
●数日で食べられる程度の量なら、丸もちかのしもちにして、もちとり粉をよくはらってからポリ袋か密閉容器に入れ、冷蔵庫で保存します。

●長く保存したい時は、ポリ袋に入れて冷凍室に入れます。

乾燥させて保存する場合（かきもち）

●もちをなまこ型にして、2㎜程度の厚さに切り、風通しのよい日陰でよく乾燥させます。その後は缶などの容器に入れ、湿気の少ないところで保存します。

●かきもちは、焼いたり、油で揚げたりして食べます。ごまや桜えび、青のりなどを入れ、少し塩味をつけたものを焼くと簡単な手づくりのおやつになります。

むし台の使い方

手順	ご注意

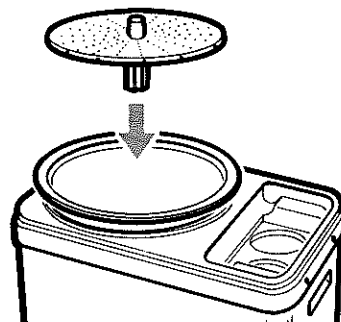
1 ボイラーに水(または湯)を入れます

2 うすを取りつけます

●6ページの「うすの取りつけ方」を参照し、正しく取りつけます。

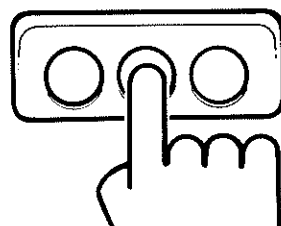
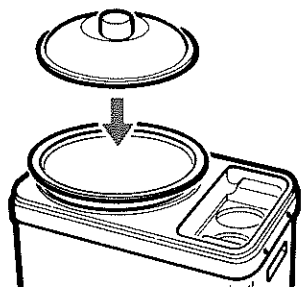
●うすがゆるんでいると蒸気がもれ、うまくむせません。

3 むし台を取りつけます

●むし台を回転軸に合わせて差し込みます。

●おこわなどをむす時は、むし台を使いません。

4 料理をのせ、むします

①茶碗むしや芋など、むすものをむし台にのせます。

②[むす]のスイッチボタンを押します。

③ふたをします。

④ブザーが鳴り、むしあがったら[切]のスイッチボタンを押します。

●[つく・こねる]のスイッチボタンを押さないでください。

●むし不足など水が足りない場合、お湯を注ぎ足してください。この時、蒸気が出ますのでご注意ください。

お手入れの方法

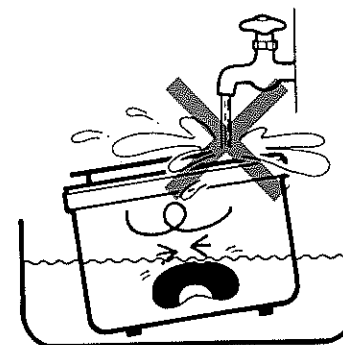
⚠警告

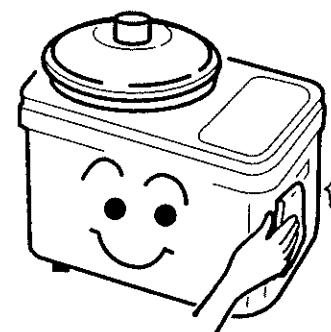
水につけたり、水をかけたりしない。

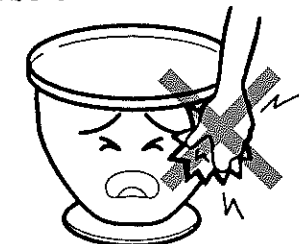
ショート・感電のおそれがあります。

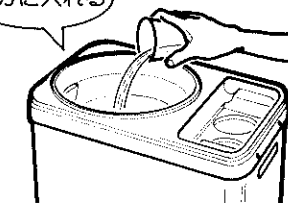
●必ず差し込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷えてからお手入れを始めてください。

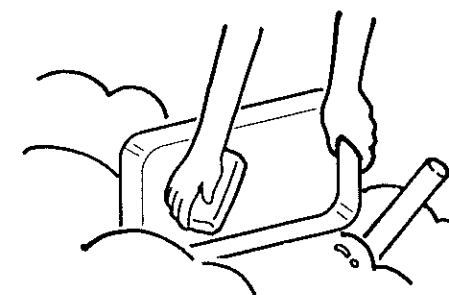
●洗剤は台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)をご使用になり、使用後は洗剤分をよくふきとってください。

●金属製のたわしやみがき粉、ベンジン、シンナーなどは使用しないでください。

本体

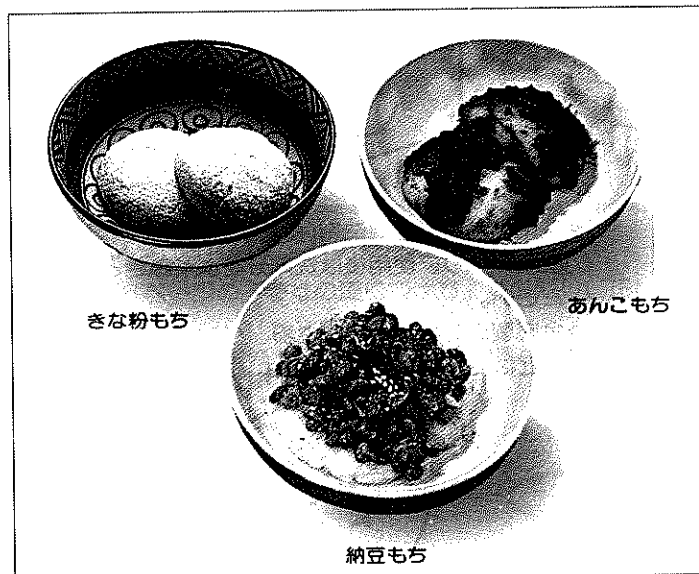
洗剤をうすめたお湯を含ませたふきんでふきます。

うす・羽根

くっついたもちは、乾燥すると簡単に取れます。洗う場合は、洗剤をうすめたぬるま湯のなかでやわらかいスポンジで洗います。

ボイラー

もちの残りかすなどがたまることがありますので、使用後必ずお手入れをしてください。こびりついていたら、お湯をかけると簡単に取れます。その後、乾いたふきんでふきます。

本体カバー・ふた・むし台・のし棒など

洗剤とスポンジできれいに洗ってください。

おいしいおもち料理例

※〈材料〉に出てくる「カップ」は200mLの計量カップを、「大さじ」は15mL、「小さじ」は5mLの計量スプーンを基準にしています。

■つく

きな粉もち

〈材料〉
- きな粉…………大さじ5
- 砂糖……………大さじ5
- 塩…………………少々

〈作り方〉

きな粉、砂糖、塩を合わせてよく混ぜ、もちにからませる。

あんこもち

〈材料〉
- あん……………………適量

〈作り方〉

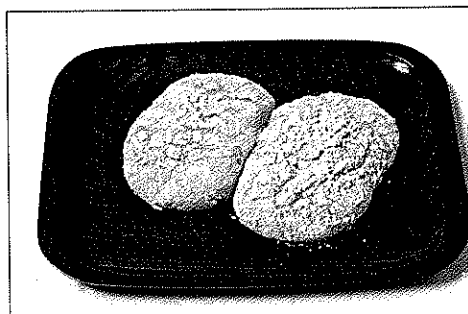
あんをおもちにからませる。

納豆もち

〈材料〉
- 納豆……………1包(100g)
- 青ねぎ……………………1本
- 練りからし……………少々
- しょうゆ…………大さじ1
- 白ごま……………………少々

〈作り方〉

①納豆、青ねぎはそれぞれ粗いみじん切りにする。
②納豆、青ねぎ、練りがらしを混ぜ、しょうゆで味つけし、もちにからませ、いった白ごまをふりかける。

いももち

〈材料〉
- もち米……………………………………8合
- さつまいも(正味)…………………600g
- 塩………………………………小さじ2½
- きな粉……………………………大さじ8
- 砂糖………………………………大さじ8
- 塩…………………………………………少々
- むし水………………………………400mL

〈作り方〉

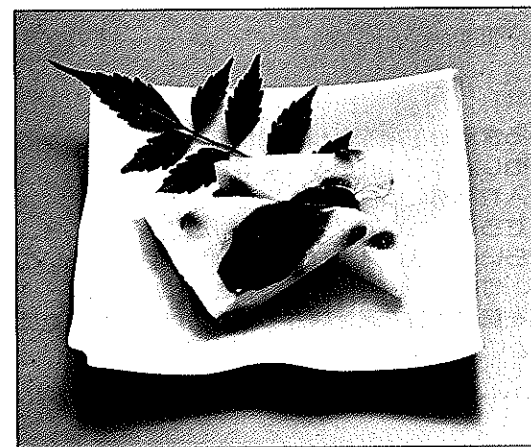
①もち米を洗い、6時間以上水に浸した後、ざるに移し、約30分水切りする。
②さつまいもは皮をむき2cm角に切り、水につけてアクをぬいておく。
③ボイラーにむし水を入れ、うすと羽根を取りつける。
④水切りしたもち米をうすに入れ、その上にさつまいもをのせてむす。
⑤むし上がったら塩を加えてしゃもじで手助けしながら約10分つく。
⑥つき上がったら手に水をつけて丸め、きな粉と砂糖、塩を合わせたものをまぶす。

ずんだもち

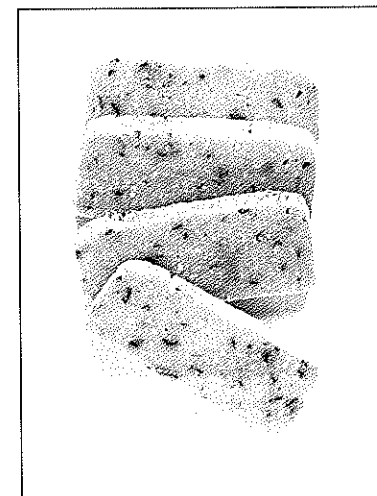
〈材料〉
- 枝豆(さやから出したもの)…1カップ
- 砂糖…………………………大さじ4
- 塩…………………………ひとつまみ

〈作り方〉

①枝豆はゆでてさやから出し、すり鉢でよくすりつぶす。
②鍋に①を入れ砂糖を加えて火にかけ、トロリとなってきたら塩を加えて仕上げる。
③②をもちにからませる。

黒みつ豆もち

〈材料〉
- もち米…………1升(10合)
- あずき…………………200g
- 黒砂糖…………………200g
- 水…………………¾カップ
- むし水……………400mL

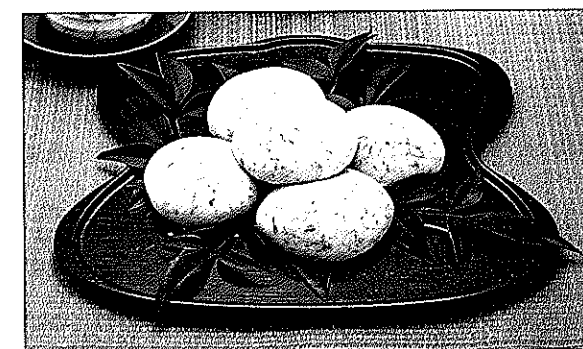
〈作り方〉

①もち米を洗い、6時間以上水に浸した後、ざるに移し、約30分水切りする。
②あずきは洗った後、たっぷりの水で少しかためにゆでる。
③ボイラーにむし水を入れ、うすと羽根を取りつける。
④水切りしたもち米をうすに入れてむす。
⑤鍋に黒砂糖と水を入れて火にかけ、かき混ぜて溶かし、しばらく煮てから冷ましておく。
⑥もち米がむし上がったら、米粒がなくなるまで約9分つき、最後にゆでたあずきを加えてふたをし、約1分つく。取り出して、のし棒で平たく伸ばす。
⑦やわらかいうちに好みの形に切り、⑤の黒みつをかける。

くるみもち

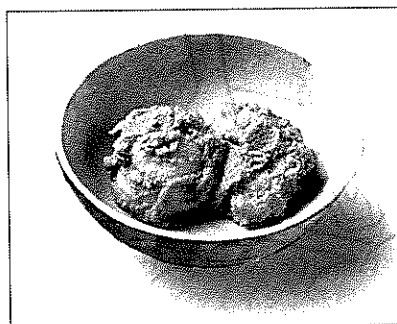
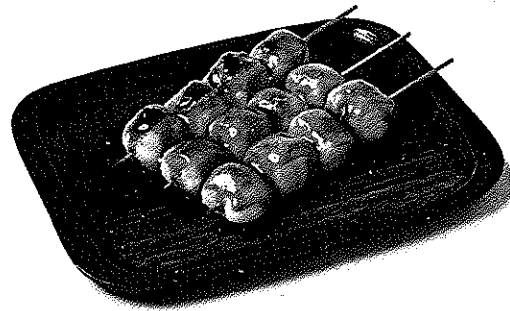
〈材料〉
- もち米…………………………1升(10合)
- むきくるみ……………………………120g
- 塩……………………………………大さじ2
- むし水………………………………400mL

〈作り方〉

①もち米を洗い、6時間以上水に浸した後、ざるに移し、約30分水切りする。
②ボイラーにむし水を入れ、うすと羽根を取りつける。
③水切りしたもち米をうすに入れてむす。
④むきくるみはフライパンでよく炒り、冷ましてから渋皮をとる。
⑤もち米がむし上がったら塩を加えてつき、もち米がつぶれて粘りがでてきた頃に粗くきざんだくるみを少しずつ入れて、しゃもじで手助けしながらつき上げる。

草もち

〈材料〉(40個分)
- 白玉粉……………120g
- 上新粉……………600g
- 砂糖………………160g
- ぬるま湯…………600mL
- 塩…………………少々
- よもぎ(または春菊)…………………200g
- こしあん…………1kg
- むし水…………400mL

〈作り方〉

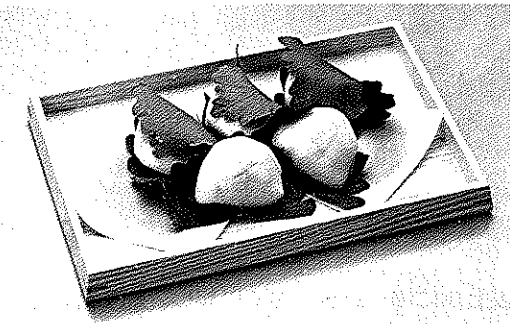
①よもぎは葉先の部分だけつみとり、塩を加えた熱湯でやわらかくゆで、冷水にとって水気を絞りごく細かいみじん切りにする。
②ボールに白玉粉を入れ、ぬるま湯200mLを加え、なめらかに溶く。上新粉、砂糖、塩、残りのぬるま湯の順に加え木しゃもじで混ぜ合わせる。
③ボイラーにむし水を入れ、うすと羽根を取りつける。
④うすに②を入れ平らにのし、透明になるまでむす。
⑤むし上がったら①のよもぎを加えてしゃもじで手助けしながら5～6分つき40等分する。あんも40等分して丸めておく。
⑥もちを丸く平らにのばし、中央にあんをのせて手のひらで形を整え、合わせめを下にする。

みたらし団子

〈材料〉(40本分)

上新粉……………500g
ぬるま湯………450mL
むし水…………350mL

たれ
- 砂糖……………………大さじ8
- しょうゆ………………大さじ6
- 水………………………1カップ
- かたくり粉……………大さじ2

〈作り方〉

①上新粉にぬるま湯を加えてざっと混ぜてひとまとめにする。
②ボイラーにむし水を入れ、うすと羽根を取りつける。
③うすに①を入れ平らにのし、透明になるまでむす。
④むし上がったらしゃもじで手助けしながら5～6分つき、直径2cmぐらいの棒状に丸めながらのばし、2cmぐらいの長さに切り、竹串にさして弱火で両面を焼く。
⑤たれの材料を鍋に入れて混ぜながら一度煮たて、焼いた団子にかける。

かしわもち

〈材料〉(40個分)

上新粉…………………………………720g
かたくり粉……………………………40g
ぬるま湯……………………………600mL
こしあん……………………………800g
かしわの葉……………………………40枚
むし水1回目…………………………400mL
　　　2回目…………………………100mL

〈作り方〉

①かしわの葉は沸騰した湯で10～20分ゆでて水にとり、しばらくさらしておく。
②あんは40個に丸めておく。
③上新粉とかたくり粉を混ぜ、ぬるま湯を少しずつ加え耳たぶくらいのやわらかさにこねる。
④ボイラーにむし水を入れ、うすと羽根を取りつける。
⑤うすに③の生地をひとにぎりずつちぎり、うすくのばして入れ、透明になるまでむす。
⑥むし上がったらしゃもじで手助けしながら5～6分つき40等分する。
⑦手に水をつけて小判型にのばし、あんをのせて2つ折にし、まわりをおさえてとじる。
⑧ボイラーにむし水を入れ、うすとむし台を取りつける。
⑨むし台の上にぬれぶきんをしき、⑦を並べてむす。
⑩冷めたらかしわの葉の表を内側にして巻く。

雑煮

■関東風雑煮

〈材料〉(4人分)

切りもち……………………4切
えび…………………………4尾
生しいたけ…………………4枚
大根…………………………5cm
里いも(小)…………………8個
木の芽………………………4枚
だし汁………………3½カップ
塩……………………小さじ⅔
しょうゆ……………小さじ1

〈作り方〉

①大根、里いもは食べやすい大きさに切って下ゆでしておく。
②えびはさっと下ゆでしておく。
③切りもちはこんがり焼いておく。
④鍋にだし汁を入れ、大根、里いも、生しいたけを加えて火にかけ、材料がやわらかくなれば塩、しょうゆで味をととのえる。
⑤わんにもちとえびを盛り、④を注ぎ木の芽を飾る。

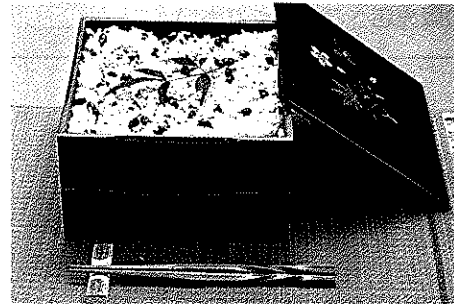
■関西風雑煮

〈材料〉(4人分)

丸もち………………………4個
里いも(小)…………………8個
大根…………………………5cm
にんじん……………………5cm
しめじ……………………1パック
かまぼこ……………………8切
三つ葉………………………4本
だし汁………………3½カップ
白みそ………………………80g

〈作り方〉

①里いも、大根、にんじんは食べやすい大きさに切って下ゆでしておく。
②丸もちはやわらかくゆでておく。
③鍋にだし汁を入れ、里いも、大根、にんじん、しめじ、かまぼこを加えて火にかけ、材料がやわらかくなれば白みそを加える。
④わんにもちを盛り、③を注ぎ、三つ葉をのせる。

■むす

お赤飯

〈材料〉

もち米…2升(20合)
あずき…………400g

■むし水の標準量

		10	15	20
もち米	合数	10	15	20
	体積(約):L	1.8	2.7	3.6
	重量(約):kg	1.5	2.25	3.0
むし水の量:mL		500	650	800

〈作り方〉

①あずきはたっぷりの水を加えて火にかけ、一度煮たたせて水を捨て、新しい水をたっぷり加えて再び火にかける。沸騰したら弱火にしてかためにゆで、ゆで汁は別にしておく。
②もち米は洗ってあずきのゆで汁(ゆで汁からもち米が出るようなら水を加える)に6時間以上浸した後、ざるに移し約30分水切りする。つけ汁は打ち水用にとっておく。
③ボイラーにむし水を入れ、うすと羽根を取りつける。
④水切りしたもち米をうすに入れ、その上にあずきをのせてむす。
⑤蒸気が出はじめたら、つけ汁で全体に打ち水をし5分おきぐらいにくり返してむし上げる。

■こねる

バターロール

〈材料〉(40個分)

強力粉……………………………1kg
- ドライイースト…………大さじ2⅔
- 砂糖……………………ひとつまみ
- ぬるま湯(40℃)…………200mL

砂糖………100g　牛乳………300mL
塩………小さじ2　卵…………2個
バター……………………………160g
照り出し用
- 卵………………………1個
- 水………………………少々

〈作り方〉

①牛乳は1度過熱し、冷ましておく。
②器にドライイースト、砂糖を入れ、ぬるま湯を加えて10～15分おく。
③バターは冷蔵庫から出し、常温にもどしておく。
④ボールに牛乳を入れ砂糖、塩を溶かし、卵を加えてよく混ぜ合わせ、上からふるった粉を入れて軽く合わせ、②のイーストを加えて混ぜ合わせる。
⑤④にバターを加え、軽く全体を混ぜ合わせる。
⑥うすと羽根を取りつけ⑤を入れ、約20分こねる。
⑦第1醗酵／サラダ油をうすくぬったボールに⑥の生地をひとまとめにして入れ、ラップをして約1～2時間おき2～3倍に発酵させる。
※こねられている時の余熱で湯せんの必要はないが、室温が低い時は25℃ぐらいのあたたかい場所に移す。
発酵終了は指で押してみて、くぼみがもどらないようならよい。
⑧ガス抜き／ボールの中で強く5～6回こねてガス抜きをする。
⑨ベンチタイム／ガスを抜いた生地をまな板に取り出し、40等分に切る。1つ1つを手のひらで小さく丸めて並べ、ふきんをかけて15分おく。
⑩成形／⑨の生地をころがしながら、細長い円すい型に形づくり、めん棒で三角形にのばし、長い方から巻いてバターロールの形にする。
⑪第2発酵／天板に適当な間隔をおいて⑩を並べ、軽く霧を吹き、37～38℃に保って、約40分発酵させる。
⑫焼く／⑪に照り出し用卵をぬり、180～190℃のオーブンに入れ、約13～15分焼く。

うどん

〈材料〉(8人分)

強力粉……………600g
薄力粉……………400g
塩………………大さじ2
水…………………600mL

※加える水の量は粉によって多少加減する。

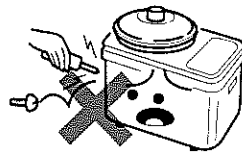
〈作り方〉

①強力粉と薄力粉を合わせてふるっておく。
②ボールに①を入れ中央をくぼませ、塩をとかした水を加えて、中央から少しずつ混ぜ全体をざっとまとめる。
③うすと羽根を取りつけ、②を入れ、約20分こねる。
④③をラップに包み冷蔵庫で2～3時間ねかせる。
⑤まな板に打ち粉(強力粉)をし、約3mm厚さにのばす。
⑥のばした生地に多めに打ち粉をしてびょうぶたたみにし、端から3mm幅に切っていく。
⑦切っためんをほぐし、余分な打ち粉をはたいて、たっぷりの熱湯に少しずつほぐして入れ、約10分ゆでる。
⑧ゆで上がったら水洗いしてぬめりをとる。

故障かなと思ったら

●次の点検をしてもなお不具合の場合は、お買い求めの販売店へご相談ください。

⚠警告

改造しないでください。修理技術者以外の人は分解したり、修理をしないでください。火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店、またはタイガーのもよりの支店、営業所にご相談ください。

こんな場合	確認すること	参照ページ
[むす] [つく・こねる]のスイッチボタンを押しても電源ランプがつかない。	●差し込みプラグがコンセントから抜けていませんか。	9
[むす]のスイッチボタンを押してから2～3分後ブザーが鳴る。	●ボイラーに給水してありますか。	8
	●ボイラーが汚れていませんか。	12
上部のもち米が充分にむせていない。	●水の量を正しく計りましたか。 ●うすは正しく取りつけてありますか。 ●パッキンは正しく取りつけてありますか。	8
	●うすの蒸気穴や羽根の穴にもちなどがついていませんか。 ●水に充分浸しましたか。	7
ついたもちが黄色に変色する。	●水に浸す時間や水切り時間が長すぎませんでしたか。	7
	●もち米が臭いませんか。(夏期の浸水は、約5時間ごとに水を取りかえてください。)	
ついたもちがやわらかすぎる。	●水切りが不充分ではなかったですか。	7
	●むし水の量が多すぎませんか。	8

仕様

もちつき可能量		1.8～3.6L(1升～2升)	
定格電圧		交流100V	
定格周波数		50Hz	60Hz
消費電力	モーター	230W	260W
	ヒーター	830W	
定格時間		30分	
ヒーター温度ヒューズ		119℃	
外形寸法(約)cm		幅45.1×奥行32.8×高さ35.5	
質量(約)kg		11.5	